

LAMPIRAN

Lampiran 1. Analisa Ragam Kadar Protein

Sumber Keragaman	JK	dB	KT	F Hit	F Tabel		Notasi
					5%	1%	
Jenis Kapang	5,894	2	2,947	2,396	3,555	6,013	tn
Konsentrasi Garam (Jenis Kapang)	28,850	6	4,808	3,909	2,661	4,015	*
Galat	22,141	18	1,230				
Total	56,884	26	2,188				

Keterangan : tn = tidak berpengaruh nyata, * = berpengaruh nyata

Lampiran 2. Analisa Ragam Gula Reduksi

Sumber Keragaman	JK	dB	KT	F Hit	F Tabel		Notasi
					5%	1%	
Jenis Kapang	0,021	2	0,011	2,548	3,555	6,013	tn
Konsentrasi Garam (Jenis Kapang)	0,212	6	0,035	8,573	2,661	4,015	**
Galat	0,074	18	0,004				
Total	0,307	26	0,012				

Keterangan : tn = tidak berpengaruh nyata, ** = berpengaruh sangat nyata

Lampiran 3. Analisa Ragam Kadar Air

Sumber Keragaman	JK	dB	KT	F Hit	F Tabel		Notasi
					5%	1%	
Jenis Kapang	0,799	2	0,399	0,057	3,555	6,013	tn
Konsentrasi Garam (Jenis Kapang)	30,249	6	5,041	0,724	2,661	4,015	tn
Galat	125,390	18	6,966				
Total	156,438	26	6,017				

Keterangan : tn = tidak berpengaruh nyata

Lampiran 4. Analisis Ragam *Total Plate Count* (TPC)

Sumber Keragaman	JK	dB	KT	F Hit	F Tabel		Notasi
					5%	1%	
Jenis Kapang	0,091	2	0,046	0,313	3,555	6,013	tn
Konsentrasi Garam (Jenis Kapang)	1,273	6	0,212	1,460	2,661	4,015	tn
Galat	2,616	18	0,145				
Total	3,980	26	0,153				

Keterangan : tn = tidak berpengaruh nyata

Lampiran 5. Analisa Ragam Organoleptik

Sumber Keragaman	JK	dB	KT	F hit	F tabel		Notasi
					5%	1%	
Kelompok	0,016	2	0,008	0,125	6,944	18,000	tn
Perlakuan	0,613	8	0,077	1,229	6,041	14,799	tn
Error	0,998	16	0,062				
Total	1,627	26	0,063				

Keterangan : tn = tidak berpengaruh nyata

Lampiran 6. Analisa Ragam Organoleptik Kenampakan

Sumber Keragaman	JK	dB	KT	F hit	F tabel		Notasi
					5%	1%	
Kelompok	0,027	2	0,014	0,125	6,944	18,021	**
Perlakuan	0,536	8	0,067	1,229	6,041	14,768	**
Error	1,120	16	0,070				
Total	1,683	26	0,064				

Keterangan : ** = berpengaruh sangat nyata

Lampiran 7. Analisa Ragam Organoleptik Kesukaan

Sumber Keragaman	JK	dB	KT	F hit	F table		Notasi
					5%	1%	
Kelompok	0,025	2	0,013	0,125	6,953	18,010	**
Perlakuan	0,519	8	0,065	1,229	6,051	14,789	**
Error	1,132	16	0,071				
Total	1,676	26	0,064				

Keterangan : ** = berpengaruh sangat nyata

Lampiran 8. Form Uji Hedonik

KUESIONER UJI HEDONIK MISO KEDELAI HITAM

Nama Panelis :

Hari/Tanggal :

Umur :

Paraf :

Instruksi:

1. Bacalah basmalah sebelum memulai.
2. Berilah penilaian anda pada kolom respon dengan menuliskan berdasarkan tingkat kesukaan dengan memberikan nilai yang berkisar antara 1-7.
3. Setelah selesai, berikan komentar anda pada kolom yang telah disediakan.

KOLOM RESPON

Kode Sampel	Parameter		
	Aroma	Kenampakan	Kesukaan
NLD			
GRL			
DEU			
LUX			
KOR			
MDV			
FRA			
ISL			
ESP			
ZWE			

Keterangan:

Nilai	Aroma	Kenampakan	Kesukaan
1	Sangat tidak khas	Sangat tidak menarik	Sangat tidak suka
2	Tidak khas	Tidak menarik	Tidak suka
3	Agak tidak khas	Agak tidak menarik	Agak tidak suka
4	Agak khas	Agak menarik	Agak suka
5	Khas	Menarik	Suka
6	Sangat khas	Sangat menarik	Sangat suka
7	Amat sangat khas	Amat sangat menarik	Amat sangat suka

Pertanyaan:

1. Berdasarkan keseluruhan sampel uji, sampel manakah yang paling anda sukai? Sertakan alasan anda dengan singkat dan lugas!

.....

.....

.....

2. Berdasarkan keseluruhan sampel uji, sampel manakah yang paling anda tidak sukai? Sertakan alasan anda dengan singkat dan lugas!

.....

.....

.....

3. Sertakan kritik dan saran anda terhadap produk miso kedelai hitam tersebut!

.....

.....

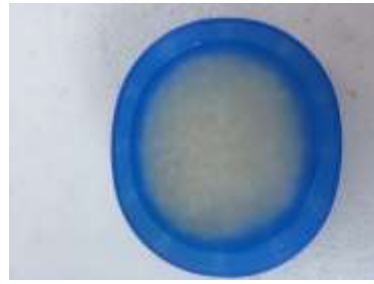
.....

Terima Kasih Atas Partisipasi Anda

Lampiran 9. Dokumentasi Prosedur Pembuatan Koji



Beras



Perendaman



Pengukusan



Lampiran 10. Dokumentasi Pembuatan Miso Kedelai Hitam



1. Kedelai Hitam



2. Perendaman



4. Pengukusan



3. Pengupasan



5. Penghalusan

Lampiran 11. Dokumentasi Koji Beras



Koji dari kapang *Aspergillus oryzae*



Koji dari kapang *Rhizopus oligosporus*



Koji dari kapang *Aspergillus oryzae*
: *Rhizopus oligosporus* (1 : 1)

Lampiran 12. Dokumentasi Produk Miso



Produk Miso Semua Perlakuan (kiri ke kanan)
(J1K1, J1K2, J1K3, J2K1, J2K2, J2K3,
J3K1, J3K2, J3K3)



Produk Miso (J1K1, J1K2, J1K3)



Produk Miso (J2K1,J2K2,J2K3)



Produk Miso (J3K1, J3K2, J3K3)



Lampiran 13. Dokumentasi Analisa



Analisa Kadar Protein



Analisa *Total Plate Count*



Analisa Gula Reduksi